

Pavlova aux fruits rouges de Sylvie

Sylvie vous propose également d'étaler la meringue en rectangle format plat à cake pour une autre présentation.

Portions : 10

- 8 blancs d'œufs
- 450 g de sucre semoule
- 2 cuil. à soupe de Maïzena
- 1 L de crème liquide entière
- 100 g de sucre
- Fruits rouges (fraises, framboises, groseilles, myrtilles...)



Préparation de la meringue :

- Fouetter les blancs d'œufs et, dès qu'ils commencent à être fermes, incorporer en plusieurs fois le sucre semoule, jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient lisses et brillants.
- Ajouter la Maizena et mélanger une dernière fois.
- Étaler cette meringue en deux disques de 25 à 30 cm de diamètre (ou en un grand disque, si vous avez un grand four) sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé. Elle peut également être étalée en rectangle (format plat à cake).
- Glisser au four préchauffé à 120°C (th. 4) et laisser cuire 1h30 (plus si le disque de meringue est très grand).
- Éteindre le four et laisser la meringue sécher porte ouverte.

Préparation de la chantilly :

- Fouetter la crème et, dès qu'elle commence à être ferme, ajouter le sucre, sans cesser de battre, jusqu'à ce qu'elle forme des pics sur les branches du fouet.
- En garnir la meringue bien froide, et couvrir de fruits rouges.